

# ХЛЕБ-ВСЕМУ ГОЛОВА



**Хлеб начинается с зерна.  
Чтобы зерно выросло,  
ему нужны солнце,  
тёплая земля  
и помощь людей.**



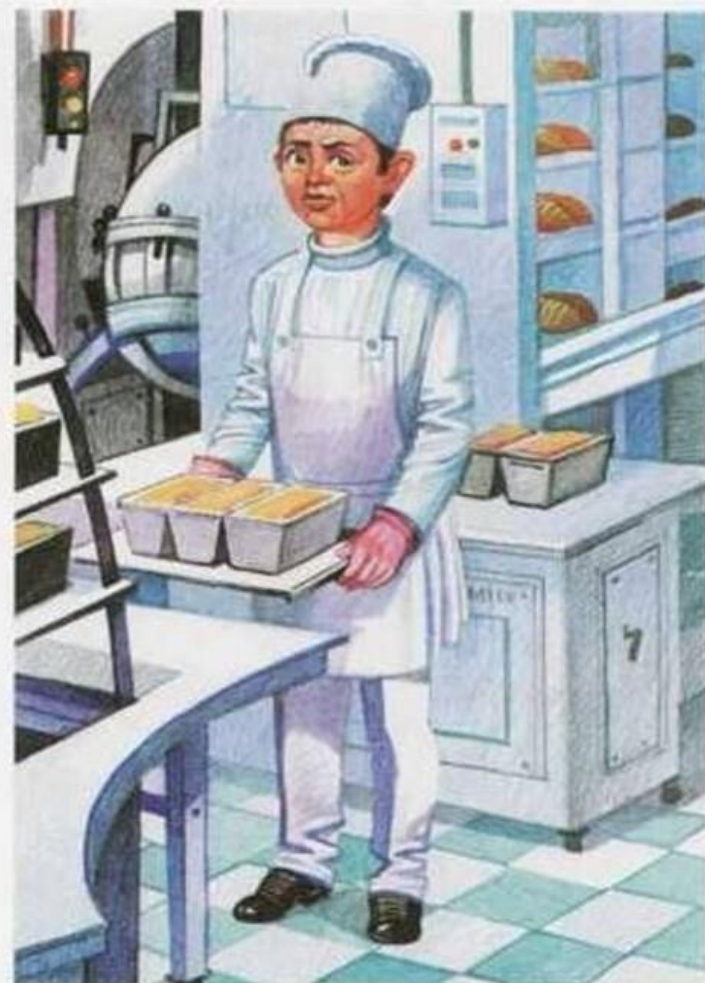
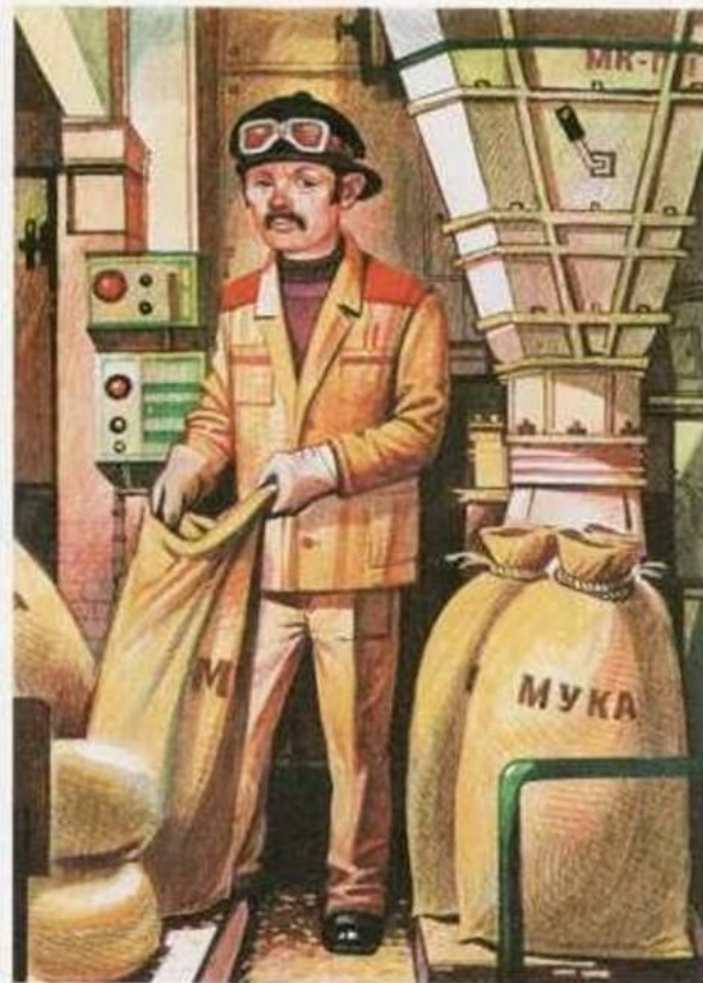
**Сбор урожая — важный этап.  
Комбайнёры трудятся,  
чтобы собрать спелую пшеницу.**



**Транспортировка и хранение зерна.  
Зерно очищают и хранят на элеваторах,  
чтобы обеспечить его качество.**



**Работа на мукомольном заводе.  
Мукомолы перемалывают зерно в муку,  
сохраняя его качество.**



**Пекари — творцы вкуса.  
Профессиональные пекари превращают муку  
в ароматный хлеб.**



## Все профессии важны



**Чтобы у нас на столе появился хлеб, трудится много людей разных профессий:**

- **земледельцы выращивают зерно;**
- **комбайнёры собирают урожай;**
- **мукомолы перемалывают зерно;**
- **пекари пекут из муки хлеб;**
- **водители доставляют зерно и муку до места переработки и в пекарни;**
- **механизаторы обслуживают технику на полях;**
- **технологи контролируют качество продукции на всех этапах производства.**

**Хлеб — символ труда,  
богатства и единения.**

